

Accuvinfreies Schwefeldioxid

(SO₂) Testkit

Bedienungsanleitung

Das Kit enthält:

- Beutel mit Reagenzröhrchen (grüne und rote Kappen)
- Beutel mit Rehydrationschläuchen (schwarze Kappen)
- Beutel mit Probenpipetten
- Farbkarte

Verfahren:

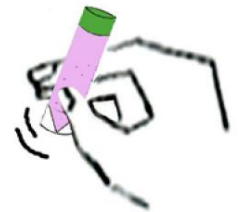
Dieser Test entfernt Störstoffe aus farbigen und trüben Proben, sodass keine Vorfiltration oder Behandlung der Probe mit farbentfernenden Chemikalien erforderlich ist. Die Probentemperatur sollte zwischen 32 und 95 °F (0 und 35 °C) liegen.

Dieses Testkit deckt zwei Bereiche ab. Ein High-Range-Test (Röhrchen mit roten Deckeln) deckt den Bereich von 40–130 ppm ab und ist normalerweise für Süßweine und Weine mit einem pH-Wert von 3,7 oder höher anwendbar. Der Niedrigbereichstest (Röhrchen mit grünen Kappen) deckt den Bereich 0-40 ppm ab und ist normalerweise für Weine mit einem pH-Wert von 3,6 oder weniger anwendbar. Wenn Sie Ergebnisse im hohen Bereich vermuten, wählen Sie ein Röhrchen mit rotem Verschluss. Wenn Sie vermuten, dass die Ergebnisse im niedrigen Bereich liegen, wählen Sie ein Röhrchen mit grünem Verschluss. Wechseln Sie zum anderen Testbereich, wenn Ihr Originaltest den Bereich der Farbkarte überschreitet.

Wählen Sie gemäß den obigen Anweisungen entweder die Verwendung eines Röhrchens mit **GRÜNER** oder **ROTER** Kappe. Am Boden dieser Röhrchen befindet sich trockenes Pulver. Gießen Sie die klare Flüssigkeit aus einem Röhrchen mit **SCHWARZEM** Verschluss in ein Röhrchen mit **GRÜNEM** oder **ROTEM** Verschluss.



Setzen Sie die **GRÜNE** oder **ROTE** Kappe wieder auf und schütteln Sie das Röhrchen 1 Minute lang. Beiseite stellen.



Nehmen Sie die Probenpipette aus dem Beutel. Drücken Sie den oberen Probenkolben einmal zusammen. Tauchen Sie die Spitze des Probenehmers in die Saftprobe. Zum Füllen der Glühbirne loslassen. Überschüssige Flüssigkeit fließt in die Überlaufbirne. Falls gewünscht, verwenden Sie eine Labor-Luftverdrängungspipette, eingestellt auf 91 µL.

Füllen Sie die Glühbirne
Überlaufbirne



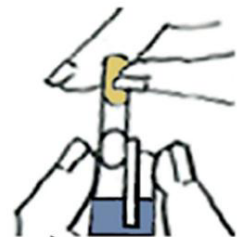
Entfernen Sie überschüssige Tropfen, die an der Außenseite des Probenehmers haften, indem Sie mit der Hand oder einem Tuch am Röhrchen nach unten wischen. Zusätzliche Flüssigkeit würde zu falschen Messwerten führen.



Öffnen Sie die Kappe des **GRÜNEN** oder **ROTEN** Röhrchens. Spitze des Probenehmers in die Flüssigkeit eintauchen.



Drücken Sie auf den Füllball, um die Testprobe in das Röhrchen freizugeben. Probenehmer entfernen. Lassen Sie den Füllball **NICHT** los, bis der Probenehmer aus der Flüssigkeit entfernt wurde, um einen Rückfluss zu verhindern. Dies könnte zu Ungenauigkeiten führen. Beachten Sie, dass nur die in der Probenspitze vorhandene Probe abgegeben wird.



Setzen Sie den Deckel wieder auf und schütteln Sie ihn einige Male hin und her, um die Flüssigkeit zu vermischen. Warten Sie 5 Minuten, bis sich die Farbe entwickelt.



Vergleichen Sie die Farbe der Flüssigkeit mit der beiliegenden Farbkarte. Verwenden Sie zum Ablesen der Ergebnisse natürliches Licht oder Glühlampenlicht. Beachten Sie, dass Leuchtstofflampen, ob direkt oder indirekt, einen Grünstich haben, was die Farbanpassung erschwert. Lesen Sie die Farben von SO₂-Röhrchen auf einem weißen Hintergrund, beispielsweise einem Blatt Papier. Halten Sie die Röhre 2,5 cm über den Hintergrund.



Für Erstanwender empfehlen wir, sich unser kurzes Anleitungsvideo anzusehen, um besser zu verstehen, wie dieser Test durchgeführt wird.

Scannen Sie den QR-Code oder



navigieren Sie zu: <https://youtu.be/Vdq2fplrtW0>

Ergebnisprotokoll:

Batch _____

Dates	Free SO2	pH

pH	SO2											
	8	14	20	27	35	42	50	60	75	90	110	130
2.9	7	11	(ppm)									
3.0	8	13										
3.1		10	16									
3.2			13	21								
3.3				16	26							
3.4					20	32						
3.5						25	39					
3.6							31	49				
3.7								39	63			
3.8									49	79		
3.9										62	98	
4.0											78	123

Free SO2 goals in GRAY

Grundlegende Ergebnisinterpretation:

Die in Most und Wein enthaltene Gesamtmenge an Schwefeldioxid ist nicht als Konservierungsmittel geeignet. Einige davon sind an andere chemische Bestandteile gebunden, wodurch ihre Wirksamkeit als Konservierungsmittel verringert wird. Die Wirksamkeit von Schwefeldioxid als Konservierungsmittel ist auch vom pH-Wert abhängig, wobei Weine mit niedrigem pH-Wert niedrigere Konzentrationen erfordern und Weine mit hohem pH-Wert deutlich höhere Konzentrationen erfordern, um die gleiche Wirksamkeit wie in einem typischen Wein zu erreichen.

Kostenlose SO2-Messung

Interpretation für Weine bei pH 3,3 – 3,5

20-30 ppm

Konzentration zur Bekämpfung schädlicher Mikroorganismen in frischem Most für Rotwein aus sauberer, gesunder Fruchtvorgärung ohne MLF-Hemmung

30-50 ppm

Niveau zur Kontrolle der Bräunung bei weißem Most und schädlicher Mikroorganismen in frischem Saft aus sauberen, gesunden Früchten

70-100 ppm

Stufe zur Kontrolle der Bräunung in weißem Most und schädlicher Mikroorganismen in frischem Saft aus Früchten, die Anzeichen von Verderb oder Fäulnis aufweisen

20-40 ppm

Für die Abfüllung gewünschter Füllstand

Aufgrund der Sorten- und Stilunterschiede sollten Erzeuger und Winzer eine endgültige Interpretation vornehmen.

Für weitere Informationen zur SO2-Analyse laden Sie weitere Dokumentation hier herunter:
www.accuvin.com/301-doc oder scannen Sie den QR-Code



Fragen oder Anfragen? Besuchen Sie: www.accuvin.com/contact-us